

SALUTE
MODA
VIAGGI
CUCINA
TEMPO LIBERO
MOTORI

the week

L'Arena

a cura dei **CAPOREDATTORI**
Domenica 13 Dicembre 2020



GIAN LUCA RANA
*La mia nuova sfida
d'eccellenza*

**PAG.
02**

GIAN LUCA RANA

«La mia nuova sfida nel segno dell'eccellenza»

Chiamato lo chef stellato Giuseppe D'Aquino per la riapertura del ristorante «La famiglia Rana»
«Insieme condividiamo la ricerca della qualità, la gioia di sperimentare e il piacere per il cibo»

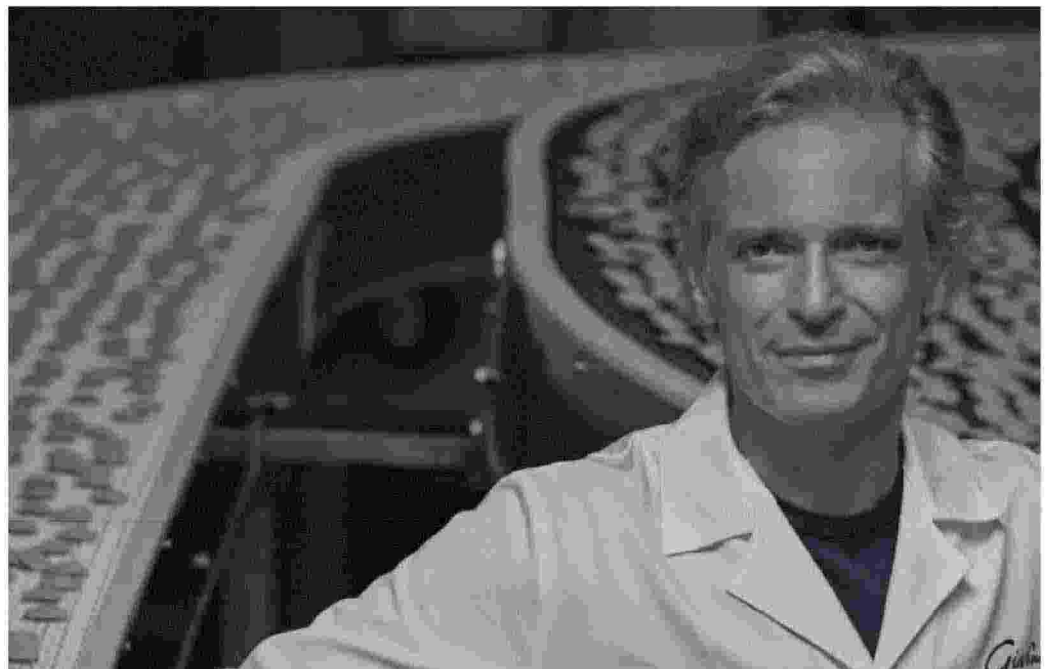
LUCA MANTOVANI

luca.mantovani@larena.it

Non è un ristorante, è un progetto. Si chiama «La Famiglia Rana», un luogo che Gian Luca Rana ha fortemente voluto per condividere esperienze in cucina, un laboratorio dove le idee si trasformano in ricette e il gusto prende forma. Lì, nella Valle del Feniletto, tra Palù e Oppeano, tutto sembra avere un profumo diverso.

Quando tutta l'Italia era chiusa, all'inizio del lockdown, Gian Luca Rana ha trovato nello chef Giuseppe D'Aquino il compagno di viaggio ideale per intraprendere questo nuovo percorso. Entrambi innovatori e cittadini del mondo, condividono la stessa passione per il cibo e sono sempre alla ricerca di nuove ispirazioni. Il tempo di chiusura forzata del ristorante, dovuta al periodo, è servito per sviluppare nuove idee e creare nuove esperienze di gusto diverse da poter condividere con tutti non appena è stato possibile riaprire. È così che nasce il nuovo capitolo di questo ristorante. Il concetto di famiglia, la riscoperta del territorio, la coltivazione dei talenti, sono i valori che stanno alla base di questa proposta innovativa. «La Famiglia Rana è un progetto che va al di là del concetto di "ristorante" - spiega Gian Luca Rana, ad del Pastificio Rana - . Lo considero un crocevia di esperienze diverse, una fucina di idee. Un luogo dove i giovani talenti possono esprimersi, coltivare la creatività, stimolati a proporre idee sempre nuove. Quando le condizioni lo permetteranno, abbiamo pensato a un programma formativo per farli viaggiare in tutto il mondo, per far vivere in diretta le più varie esperienze gastronomiche: dallo street food ai ristoranti stellati, dalla scoperta delle materie prime locali alle nuove tecniche di lavorazione. Un circolo virtuoso che permetterà loro di ampliare il proprio orizzonte, portare così anche nuova linfa creativa allo sviluppo di piatti originali per il menù del ristorante, ma anche idee per il team ricerca e sviluppo del nostro pastificio».

LA CONDIVISIONE. Il filo conduttore è la condivisione di differenti esperienze gastronomiche in continua evoluzione, raccontate attraverso la creazione di piatti dal gusto unico. Un piatto che emoziona ha le caratteristiche di un viaggio. È partenza verso l'ignoto, scoperta e infine arricchimento e memoria. Tra i suoi ingredienti il piatto raccoglie ricordi, storie, scoperte, sapori. La campagna della bassa veronese che circonda il ristorante e un'oasi



naturale che nel terzo millennio avanti Cristo era abitata da uomini che costruirono qui le loro palafitte, che scelsero di abitare sull'acqua e di cacciare nelle terre intorno. E passeggiando per la valle lo si può scoprire. La natura diventa elemento di costante ispirazione. Offre esperienze e ingredienti, stimola tutti i sensi. Accanto al ristorante gli ulivi, gli alberi da frutto, l'orto biologico, una dispensa viva e preziosa, capace di donare ingredienti che racchiudono l'essenza della terra. Tutto intorno la valle, dove uno specchio d'acqua ospita, a seconda delle stagioni, flora e fauna uniche e rare.

LA NATURA. Gli ambienti interni del ristorante dialogano con la natura per creare esperienze che raccontano le sfumature naturali dei vari momenti dell'anno. Una sensazione di pace e calda ospitalità unisce i vari piani della struttura. Al piano terra, la tavola ha un design innovativo, descrive nei piatti e nella mise en place le caratteristiche principali di ogni stagione, racconta le storie degli artigiani che hanno modellato le ceramiche e confezionato

le tovaglie. Scendendo le scale si giunge alla cantina, dove sono custoditi i vini più pregiati, uno spazio pensato per un evento esclusivo e privato. Al piano superiore, un ambiente informale e molto essenziale. A mezzogiorno la sala è invasa dalla luce naturale, una zona pensata per una pausa pranzo intima e rilassante.

LA PROPOSTA. La proposta gastronomica? Una formula bistrot, dal lunedì al venerdì, per una pausa spesso veloce da consumare in compagnia ma in un luogo, caldo, raccolto e accogliente con ricette semplici ma che sprigionano il profumo del pane, infornato tutti i giorni, o della pasta al pomodoro. Il ristorante gourmet, il sabato e la domenica a pranzo - ma appena sarà consentito anche alla sera, tranne il lunedì - dove vivere un'esperienza gastronomica unica che resta nella memoria con piatti alla carta e tre menù degustazione: Natura, Storia e Giro del Mondo. «Durante questo anno complesso - sottolinea Gian Luca Rana - , abbiamo fatto tesoro del tempo per poter riflettere ancor più profondamente sull'identità del ristorante Fami-

glia Rana, facendo evolvere il nostro progetto, intraprendendo un percorso ancora più focalizzato sull'esplorazione e il viaggio nel mondo del cibo. Per me riaprire in questo contesto ha infatti un duplice significato: da una parte sento il dovere come imprenditore di dare un segnale di positività e speranza a tutti coloro che credono nella forza delle proprie idee, ingrediente fondamentale per affrontare qualsiasi sfida. Dall'altra c'è il mio impegno a sostenere il mondo della ristorazione, il suo universo variegato, composto da chef, brigate di sala e cucina, artigiani e fornitori di materie prime, insomma una famiglia allargata di tutti coloro che credono nei valori Rana. Un senso di responsabilità nei confronti di una squadra, fatta perlopiù di giovani, che si traduce nell'opportunità di offrire loro un percorso lavorativo continuativo, stimolante e gratificante».

LA FAMIGLIA RANA
Via Feniletto 2 Oppeano
telefono 045 7130047
ristorante famigliarana.it